O'z DSt 8193 :2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

САЙКА «ТАНСИК»

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chigarish markazi»

2 ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 14.12.2016 № 05-805

4 Взамен TSh 8-168:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

САЙКА «ТАНСИК»
Технические условия

«ТАНСИК» САЙКАСИ
Техникавий шартлар

ARCTIC COD «TANSIK»
Specifications

Дата ведения с 15.12.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сайку «Тансик», вырабатываемую из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной с добавлением солода ржаного ферментированного, сахара, кориандра, тмина и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенную для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп.3.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»); 3.4.2; 3.6; 3.7.7; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов. Методы определения органолептических показателей и массы изделия
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
612 son bilan
«14» 12 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 29055-91	Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Тмин. Технические условия
ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Общие технические условия
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменённым (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Сайка «Тансик» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1]

3.2 Сайка «Тансик» должна вырабатываться штучной массой 0,1 kg.

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 3,0 % от установленной массы одного изделия.

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5,0 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим показателям сайка «Тансик» должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков.
поверхность	Гладкая, обсыпанная кориандром
цвет	От светло коричневого до коричневого
Состояние мякиша:	
Пропеченность	Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям сайка «Тансик» должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	39,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,3±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,2±0,5
Примечание – Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира	

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

3.4.3 Для производства сайки «Тансик» используются следующие виды сырья:

- мука ржаная обдирная по ГОСТ 7045;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- дрожжи прессованные хлебопекарные по ГОСТ 17[illegible];

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- солод ржаной ферментированный по ГОСТ 29272;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- вода питьевая по O'z DSt 950.

Примечание - Допускается использовать сырье для производства сайки "Тансик" по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

3.5 Срок максимальной выдержки сайки «Тансик» на предприятии после выемки из печи – не более 6 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные изделия должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- время и дату выработки (час, день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.6.3 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание сайки «Тансик» – по ГОСТ 8227.

3.7.2 Сайку «Тансик» выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

3.7.3 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование изделия;
- срок реализации, h;
- состав продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNOROT TEXNOLOGIYALARINI

- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);

Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировка в этом случае представляется в виде информационного листка согласно п 3.7.3 настоящего стандарта»

3.7.4 Сайку «Тансик» упаковывают в потребительскую тару в виде отдельного или нескольких изделий.

3.7.5 Остывшую сайку «Тансик» упаковывают на различных упаковочных машинах по одной или несколько штук в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951.

3.7.6 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

3.7.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

4.1 В сайке «Тансик» не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сайке «Тансик» не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2]

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия и время выемки изделий из печи.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сайке «Тансик» осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

5.3 Массовую долю общего сахара и жира в изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителей и один раз в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

6.2 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5668.

6.3 Определение кислотности – по ГОСТ 5670.

6.4 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672.

6.5 Определение влажности – по ГОСТ 21094.

6.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.7.3 Определения меди – по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортирование сайки «Тансик» - по ГОСТ 8227 и [1].

Сайка «Тансик» транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранение сайки «Тансик» – по ГОСТ 8227.

Сайка «Тансик» должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие–изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителями условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок реализации с момента выемки сайки «Тансик» из печи – не более 16 h, изделий в упаковке – не более 48 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Приложение А
(обязательное)

Сайка «Тансик» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Норма
белки, g	8,2
жиры, g	7,3
углеводы, g	61,4
энергетическая ценность, g	344,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2] Сан ПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[3] TSh 86-45: 2013	Маргарин. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 664.62	**ОКП 911350**	**Н 32**	**ОКС 67.060**

Ключевые слова: сайка "Тансик", область применения, технические требования, органолептические и физико-химические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
'KGOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/365
от « 21 » 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»
Бодулаев Р.А.
« 17 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
письмо № 012/-3/2027
от « 4 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»
Пенглиев А.Г.
« 18 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»
Ахоров А.Х.
« 20 » 10 2016 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Ахроров А.Х.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Гафурова Д.А.

Начальник отдела оказания
методической помощи
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кушвид О.Н.

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Dinmahsulotlari IIChM » Алимджанова Х.Т.

Инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Юнусова Д.А.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI